

VERORDNUNG (EWG) Nr. 2081/92 DES RATES VOM 14. JULI 1992

EINTRAGUNGSANTRAG: Artikel 17

g.U. (X) g.g.A. ()

Einzelstaatliche Nummer des Dossiers: 29

1. Zuständige Dienststelle des Mitgliedstaates:

Ministero delle Risorse agricole, alimentari e forestali
Gestione della produzione agricola Ufficio VI
(Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstressourcen
Verwaltung der Agrarproduktion, Büro VI)
Via XX Settembre, 20-I-00187 ROMA
Tel. (06) 4819968 - 46655104
Fax (06) 4819580

2. Antragstellende Vereinigung:

Consorzio del Prosciutto di Parma
(Konsortium für Modena-Schinken)
Via Corassori, 72-I-41100 MODENA
Tel. (059) 343464
Fax (059) 340583

Im Jahr 1969 gebildetes Konsortium, das alle Modena-Schinken-Erzeuger umfaßt.
Das Konsortium übernimmt unter der Aufsicht der einzelstaatlichen Kontrollbehörden die
Kontroll- und Schutzaufgaben für Modena-Schinken.

3. Name des Erzeugnisses:

"Prosciutto di Modena"
(Modena-Schinken),
durch Gesetz der italienischen Republik Nr. 11 vom 12. Januar 1990 geschützte
Ursprungsbezeichnung.

4. Art des Erzeugnisses:

Ausgereifter Rohschinken
(Fleischzubereitung, roher Schweineschinken: Modena-Schinken)

5. Spezifikation:

(Zusammenfassung der Bedingungen gemäß Artikel 4 Absatz 2)

a) Name des Erzeugnisses:

- Modena-Schinken

b) Beschreibung:

- Ausgereifter Rohschinken mit geschützter Ursprungsbezeichnung;

- das Erzeugnis wird durch ein gesetzlich eingeführtes und auf der Schwarte eingebranntes Markenzeichen gekennzeichnet;
- die äußere Form entspricht einer Birne, mit Ausnahme des durch Entfernung des Fettüberschusses entstandenen Füßchens; der Fettüberschuß wird durch Beschneidung und Entfernen eines Teils der Schwarten und des Deckfetts erreicht;
- an der Schnittstelle lebhaft rot;
- würziger aber nicht salziger Geschmack;
- angenehm riechendes Aroma, sanft aber intensiv, auch an den Stichprobenstellen;
- das Erzeugnis entspricht präzisen analytischen Merkmalen (Feuchtigkeitsgrad, Salz, Eiweiß), wie sie in unter Punkt B.3.3 bis Punkt B.3.6 der Bedingungen aufgeführt sind;
- das Gewicht des ganzen Schinkens liegt zwischen 8 und 10 kg, niemals unter 7 kg;
- das Erzeugnis wird ganz, entbeint, in Scheiben und/oder in Stücken aufgemacht (Bedingungen B.4) verkauft;
- das Erzeugnis stammt aus frischen Schweineschinken von Tieren, die in zehn Regionen des italienischen Hoheitsgebietes (Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio) geboren, gehalten und geschlachtet worden sind;
- die spezifischen Anforderungen an frische Schweineschinken werden in den Bedingungen unter Punkt B.2 bis B.2.9 dargestellt.

c) Geographisches Gebiet:

- Die Bearbeitung des Modenaschinkens erfolgt ausschließlich im besonderen Hügelgebiet um das Gebirgs- und Wasserbeckens des Flusses Panaro und in den Nebentälern bis zu einer Höhe von höchstens 900 m und umfaßt dabei die Gebiete der unter Punkt C.1 der Bedingungen aufgeführten Gemeinden;
- Haltung und Schlachtung erfolgen lediglich in dem abgegrenzten Gebiet der Regionen Emilia Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio (Punkt 3 der Bedingungen);
- die räumliche Vielfalt des geographischen Herkunftsgebiets der Rohstoffe im Vergleich zum Verarbeitungsgebiet entspricht den Bedingungen von Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung (EWG) Nr. 2081/92, u.Z.:
- Das Produktionsgebiet des Rohstoffs wird genau und streng durch Gesetz abgegrenzt;

- für die Erzeugung des Rohstoffs sind insbesondere in den Bedingungen unter Punkt C.6 bis Punkt C.8.5 und unter Punkt 13 sowie in den obengenannten Punkten von B.2 bis B.2.9 besondere Bedingungen für Rassen, Fütterungssysteme, Merkmale der Haltung und Besonderheiten der Schlachtung sowie der Eignung des Fleisches vorgeschrieben;
- diese Bedingungen werden durch eine spezifische Kontrollregelung gewährleistet, unter die die zuvor anerkannten Tierhalter und Schlächter fallen; diese ist in den Bedingungen von Punkt C.9 bis Punkt C.12 und von Punkt G.1 bis Punkt G.7 angegeben, wobei insbesondere die Verfahren und Systeme der Kennzeichnung, Anerkennung und Zertifizierung hervorgehoben werden.

d) Überlieferung:

- Die Geschichte des Erzeugnisses geht weit in die Vergangenheit zurück und ist im Ursprungsgebiet seit der Bronzezeit dokumentiert, in der die Haus-tierhaltung üblich und die Salzverwendung entdeckt wurde (Natriumchlorid); Wirtschaftsgeschichtlich wurde das Verfahren der Haltbarmachung von Fleisch mit Salz mit dem Eintreffen der Kelten eingeführt und danach in römischer Zeit verfeinert;
- ebenso ist der Ursprung des Erzeugnisses historisch auch im Hinblick auf das Ursprungsgebiet des jeweiligen Rohstoffes seit vorindustrieller Zeit schriftlich nachgewiesen, da es sich um das Ergebnis der außergewöhnlichen Entwicklung einer gemeinsamen typischen Agrarkultur des ganzen Gebiets der Poebene (Padania) handelt, die in Hügelland um das Gebirgs- und Wasserbecken des Panaro (am Fuße des toskanischen Apennins) aufgrund der besonderen Klima- und Umweltbedingungen eine "Heimat" fand;
- alle erforderlichen historischen, sozialen, wirtschaftlichen und kulturellen Bezüge sind in den Bedingungen unter Punkt D.2 bis Punkt D.5 aufgeführt.

e) Erzeugung:

- Die Methoden und Verfahren der Gewinnung des Rohstoffes werden im vorstehenden Buchstaben c) dargestellt;
- die Verfahren für die Herstellung des Modena-Schinkens fallen unter das einzelstaatliche Schutzgesetz und die einschlägigen technischen Durchführungsbestimmungen;

- das Erzeugnis wird spontan für eine genau bestimmte Dauer genau festgesetzten Bearbeitungsphasen unterworfen, die wie folgt lauten:
Isolierung
Kühlung
Beschneidung
Salzung
Lagerung
Waschung
Trocknung
Reifung;
diese Vorgänge sind unter Punkt E.3.1 bis E.3.8 der Bedingungen im einzelnen aufgeführt und beschrieben;
- die Kontrollregelung soll die Einhaltung der einschlägigen Vorschriften gewährleisten und wird in den Bedingungen unter Punkt E.5 bis Punkt E.10.17 angegeben.

f) **Zusammenhang:**

- Die für die Produktionsmerkmale und als Voraussetzung für die Ursprungsbezeichnung geforderten Kriterien hängen alle von den Umweltbedingungen und von den natürlichen und menschlichen Faktoren ab, u.Z.:
- die Merkmale des Rohstoffs stehen in absolutem Zusammenhang mit dem abgegrenzten geographischen Großraum und sind Folge der historischen und wirtschaftlichen Entwicklung, aus der die Anfänge der landwirtschaftlichen Eignung entstanden;
- die Erzeugung von Modena-Schinken stützt ihren Ursprung und ihre Berechtigung auf die Wirkungen dieser landwirtschaftlichen Eignung im Rahmen der geomorphologischen und mikroklimatischen Bedingungen des abgegrenzten Kleingebiets;
- dieser Rahmen besonderer Bedingungen hat das Zusammenspiel von Merkmalen des Rohstoffs, Systemen der Bearbeitung des Erzeugnisses, Bekanntwerden der Ursprungsbezeichnung bewirkt, das zutiefst mit der spezifischen sozio-ökonomischen Entwicklung des geographischen Raums zusammenhängt, und dem Erzeugnis seinem einmaligen Ruf verleiht;
- in dem abgegrenzten Großraum erfolgte die Entwicklung der einheimischen bodenständigen Rassen, die in Mittel- und Norditalien seit der Etruskerzeit besteht, nach dem geographischen Muster der Getreidekulturen und der Milchverarbeitung, die die Schweinefütterungssysteme gekennzeichnet haben;
- diese Ausrichtung hat die Wesensmerkmale der Rohstoffe und eine präzise Produktionseignung bestimmt, die die Haltung von in ausgewachsenem Alter geschlachteten Mastschweinen beinhaltet;

- diese Entwicklungen führten schrittweise zu einem natürlichen Produktionsziel in Form des ausgereiften Schinkens, das sich seit altersher auf wenige Erzeugungsgebiete konzentriert, die sich infolge eigener Umweltbedingungen, durch menschliche Mitwirkung verstärkt, im Laufe der Zeit spezialisiert haben;
- im hügeligen Kleingebiet um das Gebirgs- und Wasserbecken des Panaro liegt eines dieser seltenen Areale "mit Eignung" infolge seiner Lage am Fuße des tosco-emilianischen Appenins, das ein optimales Mikroklima für Schinken aufweist: Die Lage des Gebiets am Fuße der Berge, mit einer sehr typischen Flora, besitzt einen "Dränage-Effekt", der auf den Verlauf des Flusses Panaro und der dazugehörigen Zuflüsse zurückgeht, so daß ein ideales, vorwiegend trocknes und schwach belüftetes Klima entsteht;
- die Abgrenzung des Erzeugungsgebiets gemäß einer ganz bestimmten, nicht zufälligen oder als Folge von Rechtsvorschriften geschaffenen geographischen Umwelt verstärkt die enge Beziehung, die seit langem zwischen Erzeugungssystem und geographischem Umfeld besteht: Die Reifung des Schinkens erfordert eine unbedingt gesunde Umwelt, gleichzeitig dürfen die Erzeugungssysteme diese gesunden Merkmale nicht verändern;
- für eine vollständige Darstellung des Sachverhalts wird auf Blatt F des Dossiers verwiesen.

g) Kontrolleinrichtung

- Die einzelstaatliche Kontrollbehörde ist - je nach Zuständigkeit - das Ministerium für Industrie, Handel und Handwerk, das Ministerium für Gesundheit oder das Ministerium für Agrar-, Ernährungs- und Forstressourcen;
- die einzelstaatliche Kontrollbehörde kann eine Stelle beauftragen, die aus einem freiwilligen Erzeugerkonsortium bestehen kann, welches die unter Punkt G.3 und danach angegebenen Merkmale besitzt;
- das Konsortium für Modena-Schinken übt unter strenger Aufsicht der italienischen Kontrollbehörde eine autonome Kontroll- und Aufsichtstätigkeit im Rahmen der Selbstdisziplin aus, die sich im übrigen auf die in Kürze veröffentlichten Rechtsnormen der zuständigen Ministerien stützt;
- nach Veröffentlichung der Durchführungsverordnung zum Gesetz Nr. 11 vom 12.1.1990 kann das Konsortium für Modena-Schinken, da es den geforderten Merkmalen entspricht, mit der Kontroll- und Aufsichtstätigkeit beauftragt werden.

h) Etikettierung

- Ein angemessener Schutz der Bezeichnung erfordert die Einführung von Kennzeichnungsmerkmalen wohldurchdachten Markenzeichen, die allesamt sichtbar und auf dem Erzeugnis selbst mit Hilfe eines vollständigen Systems von Stempeln, Siegeln und Markenzeichen angebracht sein müssen;
- diese Markierungs- und Kennzeichnungsmerkmale sind Bestandteil der einzelstaatlichen Regelung zum Schutz der Bezeichnung;
- die einschlägige Angabe und der genaue Verfahrensablauf für diesen Bereich werden in den Bedingungen unter Punkt H.3 bis Punkt H.3.4 aufgeführt;
- die Regeln für die Kennzeichnung, für die Verwendung der Bezeichnung und den Sitz des Produktions-/Verpackungsunternehmens werden in den Bedingungen unter Punkt H.4 bis Punkt H.5.2 angegeben;
- weitere Bestimmungen über Aufmachungsmerkmale des Erzeugnisses werden unter Punkt H.6 bis Punkt H.7 aufgeführt.

i) Etwaige einzelstaatliche Anforderungen

- Die vielfältigen Zwänge und deren Auswirkungen auf ein angemessenes Schutzniveau, das den praktischen Anforderungen standhält und der langen Erfahrung Rechnung trägt, zwingen zur Bestätigung einer Reihe weiterer bereits geltender einzelstaatlicher Bestimmungen, die Verbote, Strafen, Verfahrensregeln, Produktionsprogramme, technische Durchführungsnormen umfassen;
- diese besondere Anforderungen sind in den Bedingungen in Blatt I aufgeführt;

(Von der Kommission auszufüllen)
EWG-Nr. G/IT/0066/94.01.20
Datum des Dossiereingangs